

Zeitschrift: Die Berner Woche in Wort und Bild : ein Blatt für heimatliche Art und Kunst

Band: 22 (1932)

Heft: 17

Rubrik: Frau und Haus

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 22.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Frau und Haus

PRAKTISCHE HANDARBEITEN, ERZIEHUNGSFRAGEN, KÜCHEN-REZEPTE

Handarbeiten.

Eine praktische Waschstrichgarnitur

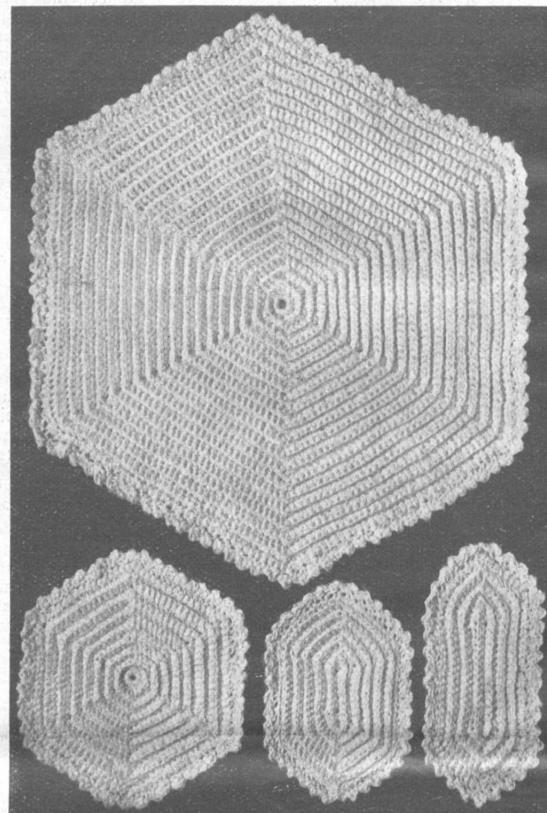
Die nachstehend beschriebene Waschstrichgarnitur ist außergewöhnlich praktisch, denn sie besitzt eine große Aufzugefähigkeit, ist leicht herzustellen und geht flott von der Hand.

250 Gramm starles, weißes Baumwollgarn, wie es zum Stricken von Staubtüchern verwendet wird, brauchen wir dazu. In einem aus sechs Luftmaschen gebildeten Ring häkeln wir zwölf feste Maschen, die erste und letzte verbinden wir, auch bei den folgenden Reihen, durch ein einfaches Durchziehen des Garnes. Die zweite Reihe fester Maschen und dann auch jede weitere Reihe beginnen wir mit zwei Luftmaschen und häkeln in die Schlingen der ersten Reihe fester Maschen die zweite wie folgt: In die erste Schlinge eine, in die zweite zwei, in die dritte eine, in die vierte zwei, in die fünfte eine, in die sechste zwei, in die siebente eine, in die acht zweie, in die neunte eine, in die zehnte zwei, in die elfte eine, in die zwölfe zwei feste Maschen. Nun folgen wieder zwei Luftmaschen, die Arbeit wird umgedreht und in entgegengesetzter Richtung weiter gehäkelt, was beim Beginn einer jeden neuen Reihe zu beachten ist.

Durch die in eine Schlinge gehäkelten zwei festen Maschen sind sechs Ecken entstanden, die bei den folgenden Reihen immer genau eingehalten werden müssen. Bei der dritten Reihe werden bis zu jeder aus zwei festen Maschen gebildeten Ecke zwei einzelne feste Maschen gehäkelt, bei der vierten Reihe drei, bei der fünften Reihe vier, bei der sechsten Reihe fünf, usw. Die Häkelnadel muss, was sehr wichtig ist, bei den festen Maschen in die hintere Schlinge eingeklochen werden.

Die Dede für die Waschschüssel und für den Wasserkrug wird gleichartig gehäkelt, nur in der Größe verschieden. Um die beiden ovalen Deckchen für das Seifennäpfchen und die Zahnbürstenschale herzustellen, müssen wir mit dem Häkeln von dreizehn Luftmaschen für die kleinere und neunzehn Luftmaschen für die größere Dede beginnen. Die Luftmaschen schließen wir aber dieses Mal nicht zu einem Ring zusammen, sondern umhäkeln sie längs mit festen Maschen für die kleinere Dede in folgender Reihenfolge: Eine feste Masche in die erste Schlinge, dann zwei feste Maschen in die nächste Schlinge, dann sieben einzelne feste Maschen, dann in einer Schlinge zwei feste Maschen, dann eine einzelne feste Masche, in die nächste Schlinge wieder zwei, dann wieder eine einzelne, dann zwei in einer Schlinge, nun wieder sieben einzelne feste Maschen, dann wieder zwei in einer Schlinge, dann eine feste Masche in die folgende Schlinge und in die letzte wieder zwei feste Maschen. Die erste und letzte feste Masche muss ebenfalls zusammengezogen werden. Jede folgende Reihe wird auch hier wieder mit zwei Luftmaschen begonnen, die Arbeit umgedreht und dann in der gleichen Art wie bei den runden Deckchen verfahren, indem immer zwischen zwei in einer Schlinge gehäkelten festen Maschen eine einzelne feste Masche zugenommen wird. Bei der größeren Dede müssen wir anstatt sieben dreizehn feste Maschen längs häkeln. Zuletzt werden alle Decken noch mit einfachen Zäden umrandet.

H. Sch.



Regeln für eine kluge Ehegattin.

1. Sei bitte nicht launisch, denn damit erreicht du gar nichts und vergällst dir das Leben noch mehr als deinen Angehörigen.

2. Lasse dich nicht gehen und vernachlässige dein Neueres in deiner Situation. Das ist viel wichtiger als gemeinhin angenommen wird.

3. Verlöse deinen Mann mit Zärtlichkeiten vor andern Leuten. Hüte dich überhaupt, ihn irgendwie lächerlich zu machen.

4. Vergiss nicht, daß dem Manne Klatschreien in der Seele zuwider sind und erzähle ihm nicht Gespräche mit Freunden und Nachbarinnen bis ins kleinste Detail.

5. Denke daran, daß der Beruf dem Manne oft wichtiger ist als die Liebe. Achte und interessiere dich für den Beruf deines Mannes.

6. Rörgle ja nicht, wenn dein Mann müde heimkommt und lasse ihn ruhig die Zeitung lesen.

7. Lies du bitte regelmäßig selber die Zeitung, die Frau muß heutzutage ebenso auf dem Laufenden sein wie der Mann.

8. Schlepe deinen Mann nicht wider seinen Willen in Theater, Konzerte und Gesellschaften.

9. Sorge dafür, daß der heimkehrende Ehemann regelmäßig das Essen bereit findet.

10. Mache aus deinem Manne, den Kindern gegenüber nicht die strafende Nemesis.

11. Vergiss nicht, daß Männer große Kinder sind und Wert legen auf kleine Bequemlichkeiten, kleine Aufmerksamkeiten, kleine Worte der Liebe, Aufmunterung, Dankbarkeit.

12. Mache keine Szenen! Wenn irgend etwas zu erörtern oder verhandeln ist, versuche es ruhig und sachlich zu tun. Gib lieber im

Moment nach und tue nachher doch, wie du es für gut findest, denn in neunzig von hundert Fällen hat der Mann nur widersprochen aus Opposition und ist im Grunde einverstanden mit deiner Ansicht und deinen Anordnungen.

J. G.

Küchenrezepte

Neuzzeitliche Ernährung.

Ungelochtes Kohlgemüse. Zarter Wirsingkohl wird von den harten Rippen befreit und in Streifen geschnitten. Dann verröhrt man etwas Senf mit Salz, Zitronensaft und einer Tasse süßem Rahm, gibt den Kohl dazu, vermengt sorgfältig und serviert.

Sellerieсалат. Geschälte Sellerienrollen werden auf dem Reibeisen gerieben. Eine kleine geschälte Zwiebel und eine Zehn Knoblauchwurzel werden fein und vermengt sie mit Öl, Salz, Zitronensaft und einigen Löffeln Milch. Die Sellerie wird damit gut vermengt.

Gefüllte, rohe Tomaten. Schöne Tomaten werden quer halbiert und ausgehöhlten. Das weggeschüttete Tomatenfleisch röhrt man durch ein Sieb und vermengt es mit fein gemahlener Nüsse, gewiegenen Zwiebeln und Petersilie, hartgekochtem Eigelb, Salz und Pfeffer. Diese Masse füllt man zurück in die Tomaten, streut gehäcktes, hartgekochtes Eiweiß darüber und stellt die Tomaten auf grüne Salatblätter.

Gemüseuppe. Allerlei Gemüse (Blumenkohl, Bohnen, Spinat, Karotten, Zwiebeln, usw.) schneidet und hält man nach gewohntem

Rüsten fein und schmort sie rasch in 2-3 Eßlöffeln Öl. Dann fügt man das nötige Salzwasser bei, kocht alles gut 2 Stunden und röstet über etwas rohe Milch an.

Gedämpfter Spinat. Erlesener, gewaschener, von den Stielen befreiter Spinat düstert man in Butter, mit Salz und 2-3 Löffeln Wasser weich.

Eier im Ofen. In eine feuerfeste Form gibt man etwas Olivenöl, streut geriebenen Käse darüber, läßt 4-5 frische Eier darauf gleiten, streut wieder Käse darüber, gießt einige Löffel Rahm dazu und stellt die Eier zum Servieren in den mittelheißen Ofen. Man serviert dazu Tomatensauce.

Rohkostsalat. 2 weiße Rüben und zwei gelbe, 2 Zwiebeln und eine kleine Sellerie reibt man fein und gibt einige Blätter würdig geschnittener Wirsingkohl dazu. Man verröhrt alles mit Öl, Selleriejal und Zitronensaft und zieht ein ganz schaumig geschlagenes Eiweiß darunter.

Rohkostcreme. 2 Äpfel werden auf dem Reibeisen gerieben und einige Sultaninen gehäuft. Das wird gut vermengt mit 2-3 Löffeln Honig, etwas Zimt und einigen Löffeln Rahm und serviert.

Feigenkuchen. Etwa 1 Pfund Kranzfeigen werden fein zerschnitten und in 1/2 Liter Rahm 2-3 Stunden ziehen gelassen. Dann werden sie zu Brei zerdrückt und mit 2 Eßlöffeln gewiegten Mandeln, 3 verquirlten Eiern und einer Messerspitze Salz vermengt. Man fügt nochmals etwas Rahm bei, füllt die Masse in eine gebutterte Form und hält sie im Ofen braun. Man gibt dazu Schrotbrot. Rf.